

Miejsce – do ustalenia

Ilość osób – min. 120

Godzina – do ustalenia

Termin wykonania – do ustalenia

- impreza wyłącznie dla zaproszonych uczestników (zamknięta), weryfikacja osób wchodzących – po stronie organizatora;

- przekąski zimne zostaną podane w formie bufetu

- dania na gorąco będą serwowane przez kelnerów do stołów

- do Państwa dyspozycji przez cały czas trwania przyjęcia będzie wykwalifikowana kadra kelnerska;

Menu:

Bufet przekąsek zimnych (350 g / os):

- Salata rzymska z topionym boczkiem sosem cesar z anchois i grzankami ziołowymi*
- Salaty z vinaigrette i prażonym boczkiem*
- Salatka karaibska z krewetką i mięsem kraba*
- Tatar wołowy podany z marynatami i rydzami .*
- Rolada z kaczki faszerowana bakaliami*
- Terinna z zająca w marchwi z nutą cynamonu*
- Pstrąg faszerowany krabem*
- Wędzony jesiotr*
- Mix ryb wędzonych z sosem miodowo musztardowym*
- Warzywa z dipami*
- Kurczak z owocami*
- Rolada z boczku z morelą*
- Omleciki szpinakowe z szynką .*
- Półmisek mięsów własnego wyrobu .*
- Śledzie w trzech odstonach (po żydowsku/w balsamicznej cebuli /w śmietanie i chrzanie)*
- Pieczyno*

Dania gorące serwowane (1 850 g / os):

- Przystawka zimna – pasztet drobiowy podany na lustrze sosu żurawinowego*
- Krem z białych warzyw z oliwą truflowa i prażonymi migdałami*
- Pieczon z karkówki podana w sosie pieprzowym z warzywami z rusztu i puree ziemniaczanym*
- Polędwiczki opasane boczkiem z własnej wędzarni podana w sosie żubrowym z pieczarką duszoną w cytrynie*
- Pierś młodego kurczęcia na pomidorach w bazylii podana w sosie z suszonych pomidorów i ryżem jaśminowym*
- Zupa : Barszcz czerwony z krokietem*

Bufet dań gorących (400 g / os):

- Wołowina po burgundzku z warzywami*
- Okoń morski podany w sosie rakowym*
- Lasagne bolońska z sosem pomidorowym z bazylią*

- Łosoś z warzywami
- Pieczeń dojrzewająca z karkówki w sosie Jack Daniel's
- Fasolki szparagowe żółte i zielone w maśle ziołowym

Bufet deserowy (150 g / os):

- Owoce filetowane
- Musy owocowe
- Szaszłyki owocowe
- Asortyment ciast własnego wypieku

Napoje i zimne gorące

- Kawa, herbata, dodatki (400 ml / os)
- Soki owocowe (800 ml /os)
- Napoje niegazowane (400 ml / os)
- Woda mineralna z cytryną (800 ml / os)
- Napoje gazowane

Cena: 270 zł/os.

Aperitif w formie wina musującego w cenie.

Transport poza miasto Białystok -wynosi: 500 zł(brutto)

Obsługa jest do Państwa dyspozycji na czas trwania uroczystości ,od momentu rozpoczęcia -maksymalnie do 3:00, Chyba ,że zostaną ustalone inne opcje na końcowym etapie uzgodnień cateringu.

Stawka obowiązuje przy ilości osób nie mniej niż 100.

Oferta cenowa obowiązuje od 27.05.2021 r.

Dodatkowo oferujemy: Piwo Tyskie,Żubr-30 keg w cenie: 370 zł (netto).

Wino półwytrawne 0,7 l but.- czerwone, białe -w cenie 35 zł (netto) za butelkę.

Istnieje możliwość zorganizowania Drink Baru.

Istnieje możliwość zorganizowania stołu wiejskiego .

Realizacja – na podstawie zamówienia, podpisanej umowy.

Płatność – 30 % zaliczka, reszta przelew 14 dni.

Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 7 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

W razie jakichkolwiek pytań – jestem do dyspozycji.

Katarzyna Tamiola
Specjalista ds. Cateringu
Mobile:661530573
e-mail:catering@casablanca-catering.pl